

BIFE À PARMEGIANA SIMPLES

INGREDIENTES

500 g de bife temperado

1 ovo batido

2 colheres de sopa de leite

200 g de farinha de rosca

1 xícara de molho de tomate

2 colheres de sopa de requeijão

150 g de queijo fatiado

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Bata o ovo e depois adicione o leite.

Passa os bifos na farinha e depois na mistura do ovo.

Frite os bifos até ficarem dourados.

Acomode em uma assadeira.

Misture o molho de tomate pronto com o requeijão.

Despeje em cima dos bifos na assadeira e cubra com o queijo.

Deixe no forno cerca de 15 minutos ou até o queijo derreter bem.

Pode polvilhar com queijo ralado e orégano.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41978-bife-a-parmegiana-simples.html>